



Votre

MARIAGE

À L'AUBERGE DU PAYS DE RETZ
SALLE DE RÉCEPTION - TRAITEUR - HÔTEL



Rue du grand Pré - Zone de loisirs
44710 PORT-SAINT-PERE (25 minutes de Nantes)

02 40 04 84 84
contact@aubergedupaysderetz.fr

QUI SOMMES-NOUS ?



AUBERGE DU PAYS DE RETZ

UNE CUISINE MAISON ET DES PRODUITS FRAIS

Le restaurant l'Auberge du Pays de Retz vous propose une cuisine traditionnelle, gourmande et créative, mais également grillades, rôti et produits de la mer.

Après un parcours brillant dans différents établissements avec Christian Constant, Les Frères Roux ou Paul Bocuse, notre chef Gabriel Bouteiller saura vous faire découvrir de nouvelles saveurs à travers un mélange de mets et de vins sélectionnés avec amour.

Attachée à une cuisine de qualité, notre brigade saura vous transmettre son affection pour les produits frais dans l'assiette !

Côté restaurant, venez admirer l'impressionnant grill qui trône dans la salle principale et fera le bonheur de vos papilles, mais qui ravira également vos yeux et mettra en éveil votre odorat.

Petites ou grandes tables, tout est possible grâce aux 3 salles.



NOMBREUX SERVICES :

Bar

Restaurant

Soirées à thème

Organisation d'évènements

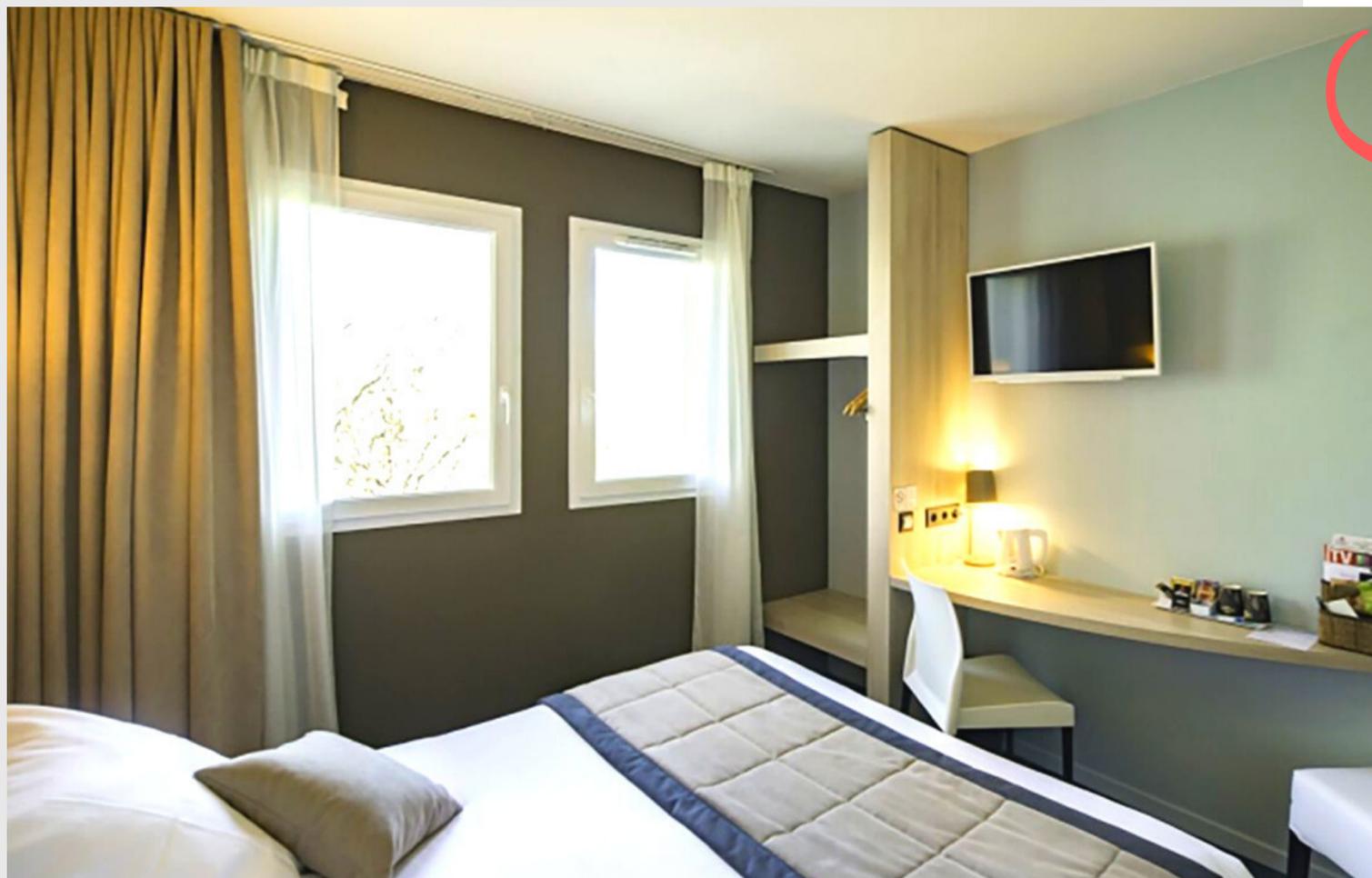
Mariages

Séminaires

Privatisation de salle

Service traiteur

Plats et buffets à emporter



HÔTEL NUIT DE RETZ ****



43 CHAMBRES SPACIEUSES ET CHALEUREUSES SUR LES THÈMES ZEN, OCÉAN ET AFRIQUE

Pour vous réveiller en douceur, un petit-déjeuner buffet gourmand vous sera servi dans le hall spacieux.

Composé de produits frais et variés, sucrés et salés, boissons chaudes et jus de fruits pressés.

Également à votre disposition un espace privatisable avec sauna, hammam, jacuzzi et service de massage pour une pause bien-être.

Vous apprécierez notre oasis nichée au cœur de la propriété où vous pourrez vous détendre en flottant dans une piscine à 28 °C ouverte d'avril à début octobre selon la météo.

PARKING ET EXTÉRIEURS :

Parking extérieur gratuit et sécurisé

(Équipé de caméras de surveillance et fermé la nuit entre 23h00 et 07h00)

50 places ainsi que 2 places pour personnes à mobilité réduite

1 place plus large est prévue pour garer bus ou camion

Vous pouvez également trouver sur le parking du restaurant, une borne électrique.



LIEU DE RÉCEPTION



SALLE RONDE, LUMINEUSE, BAR, TERRASSE

CAPACITÉ

250 personnes assises en salle
300 personnes en cocktail

PLAN DE SALLE

104 personnes en tables rondes
250 personnes en tables rectangulaires
12 personnes en table ovale

PRIVATISATION DE LA SALLE :

LA SEMAINE
10H00 à 1h00
750.00 €

LE SAMEDI
8H00 à 1h00
1500.00 €

HEURE SUPPLÉMENTAIRE
de 01h00 à 02h00
210.00 €

RETOUR DE MARIAGE : PRIX DE LA SALLE SUR DEVIS

La privatisation de la salle comprend : les tables et chaises, la mise en place, les housses de chaise, la location de vaisselle/verrerie, le rangement et le nettoyage de la salle

SUR PLACE (dans notre salle de réception)

MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Mise en place des tables et des chaises
- Housses de chaise blanches
- Buffet pour le vin d'honneur

SERVICE

- Pour le vin d'honneur :
Service au buffet et passage des plateaux parmi vos convives
- Pour le repas :
Service à l'assiette à table ou cocktail dinatoire (possibilité de louer des mange-debout)

PERSONNEL

1 serveur pour 40 convives
dont 1 maître d'hôtel

DRESSAGE DES TABLES

- Nappes et serviettes en tissu blanc
- Couverts et verrerie gamme Éléance
- Vaisselle

TRAITEUR

(lieu de réception extérieur - 80 personnes minimum en prestation complète)

MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Location de vaisselle et verrerie : 4,70€/convive pour 1 repas
- Nappes : 4,70€/pièce
- Serviettes en tissu blanc : 0,40€/pièce
- Location de mange-debout : 24€/pièce
- Location de table ronde : 19€/pièce
- Location de table rectangulaire : 13€/pièce
- Mise en place et dressage des tables par notre équipe : forfait 129€

SERVICE

- Pour le vin d'honneur :

Service au buffet et passage des plateaux parmi vos convives

- Pour le repas :

Service à l'assiette à table ou cocktail dinatoire (possibilité de louer des mange-debout)

BESOINS TECHNIQUES

Cuisine, tableau électrique, point d'eau, accès libre pour nos camions

PERSONNEL

1 serveur pour 40 convives
dont 1 maître d'hôtel

FORFAIT DÉPLACEMENT

Dans la limite de 100km autour de

l'Auberge du pays de Retz :

- Inférieur à 30km : offert
- Entre 40 et 80km: 350€
- Entre 80 et 100km : 500€

GESTION DES DÉCHETS

Les déchets seront rassemblés mais nous vous laissons le soin de les déposer dans les bennes publiques si elles ne sont pas sur place

VIN D'HONNEUR

APÉRITIF

ASSORTIMENT DE CANAPÉS & VERRINES

VERRINES

Mousse de céleri et magret fumé
Tartare de saumon aux saveurs asiatiques
Thon et sa crème acidulée
Tartare de concombre à la menthe et sa mousse de fromage

CANAPÉS PRESTIGE

Tortillas aux poivrons
Moelleux au citron et saumon gravlax à l'aneth
Wraps de saumon fumé
Tartelette au foie gras et chutney exotique
Bouchée de magret et confit d'oignons

5 PIÈCES :
6.00€/PERSONNE

8 PIÈCES :
9.50€/PERSONNE

10 PIÈCES :
11.50€/PERSONNE

12 PIÈCES :
13.00€/PERSONNE

FARANDOLE DE PETITS PAINS

Poulet et curry
Mousse de canard
Rillettes de sardines

Rillettes de thon

CASSOLETTES ET CUILLÈRES CHINOISES

Carpaccio de bœuf mariné
Tomates confites à la mozzarella et basilic
Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes et œufs de truite
Gambas aux petits légumes au curry

BOISSONS / COCKTAILS

Punch au Muscadet, Kir, Sangria, Planteur ou Soupe Angevine - Cocktail sans alcool : minimum 10 personnes

3,50€/VERRE



ATELIERS CULINAIRES

PLANCHA DES CARNIVORES

150 PIÈCES - 225.00€

Filet de bœuf et son jus corsé aux 5 baies Volaille
Magret de canard mariné au piment d'Espelette

FOIE GRAS

100 PIÈCES - 180.00€

Foie gras poêlé, fleur de sel de Guérande et son chutney aux saveurs exotiques

JAMBON

150 PIÈCES - 187.50€

Découpe de jambon sec devant les convives

PLANCHA DES PISCIVORES

150 PIÈCES - 225.00€

Gambas marinées au gingembre, citron vert aux arômes de citronnelle
Noix de Saint-Jacques à l'huile vierge

QUAI DE L'ÉCAILLER

150 HUÎTRES - 210.00€

Ouverture d'huîtres devant les convives,
Pain de seigle
Sauce à l'échalotte, citron et beurre demi-sel

SAUMON

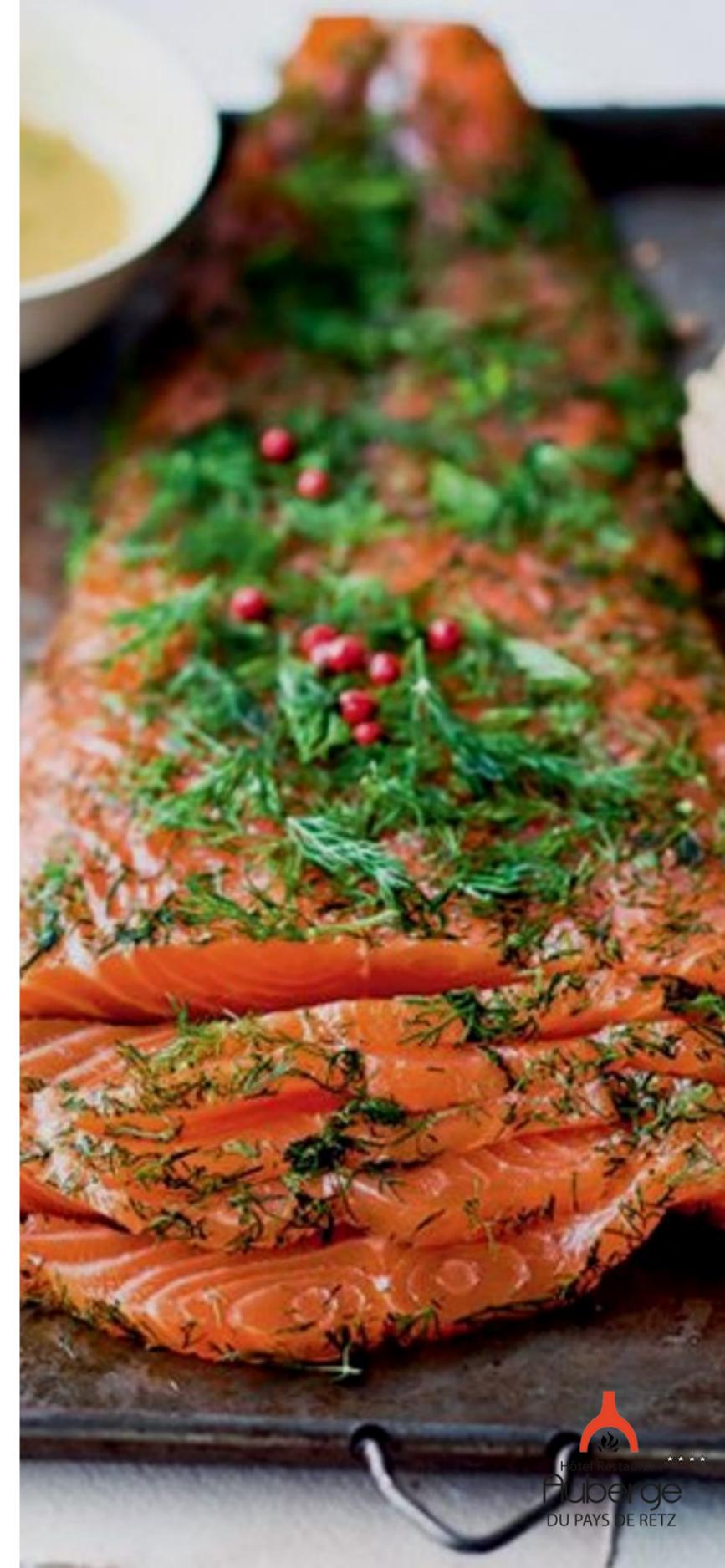
100 PIÈCES - 150.00€

Découpe de saumon gravlax aux herbes

PANINIS

150 PIÈCES - 187.50€

Jambon et emmental
Saumon fumé et crème ciboulette Poulet et mozzarella



MENUS & BOISSONS

MENU DOUCEUR

POISSON OU VIANDE ET DESSERT

39.90€ TTC
supplément fromages 2.10€

ENTRÉES

- Salade de Saint-Jacques à l'aneth
- Tartare de saumon et langoustines
- Crème de parmesan aux cèpes et son œuf mollet

POISSONS

- Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne
- Pavé de saumon et sa crème citronnée
- Sandre au beurre blanc maison
(accompagné de légumes de saison et riz Thaï)

VIANDES

- Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies
- Filet de canette aux herbes
- Suprême de pintadeau aux Pleurotes
(accompagné de mesclun de salade et gratin dauphinois)

FROMAGE

Assiette du fromager et son mesclun de salade

DESSERTS

- Royal feuilleté chocolat
- Bavaois fruits rouges
- Fraisier (selon saison)

Ou avec supplément de 3€/personne :

- Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)

Ou avec supplément de 7€/personne :

- Wedding Cake

Café et son chocolat
Eau plate

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE ET DESSERT

48.00€ TTC

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE ET DESSERT

51.50€ TTC



MENU PASSION

POISSON OU VIANDE ET DESSERT

48.40€ TTC
supplément fromages 2.10€

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE ET DESSERT

56.50€ TTC

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE ET DESSERT

60.00€ TTC

ENTRÉES

- Assiette du pêcheur (3 huîtres Vendée Atlantique, 3 langoustines, 3 crevettes roses et 3 bulots)
- Assiette de l'océan (saumon fumé Norvégien, saumon mariné, rillettes de thon et tartare de Saint Jacques)
- Marbré de foie gras, émincé de magret de canard, gésiers tièdes et confit d'oignons

POISSONS

- Filet de bar et son coulis de poivrons
- Queue de lotte rôtie avec son chorizo
- Brochette de noix de Saint-Jacques et sa crème de crustacés (accompagné de légumes de saison et riz Thaï)

VIANDES

- Pavé de veau rosé et sa crème aux morilles
- Tournedos de filet de bœuf Rossini et son jus réduit au foie gras
 - Magret de canard et sa sauce à l'orange
 - Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel(accompagné d'un écrasée de pommes de terre et d'une tombée de champignons)

FROMAGE

Assiette du fromager et son mesclun de salade

DESSERTS

- Royal feuilleté chocolat
- Bavarois fruits rouges
- Fraisier (selon saison)

Ou avec supplément de 3€/personne :

- Pièce montée (3 choux ou 3 macarons par personne)

Ou avec supplément de 7€/personne :

- Wedding Cake

Café et son chocolat
Eau plate



Possibilité de réaliser un menu test payant - Réservation obligatoire

MENUS ENFANT

MENU ENFANT

2 PLATS 11.00€ TTC
3 PLATS 15.00€ TTC

ENTRÉES

Assiette du Maraîcher
Assiette du Charcutier

PLATS

Steak de bœuf frais haché
Nuggets de poulet
Pavé de saumon
(accompagné de légumes de saison ou pommes de terre grenailles)

DESSERTS

2 boules de glace
Salade de fruits

MENU ADO

20.00€ TTC

ENTRÉES

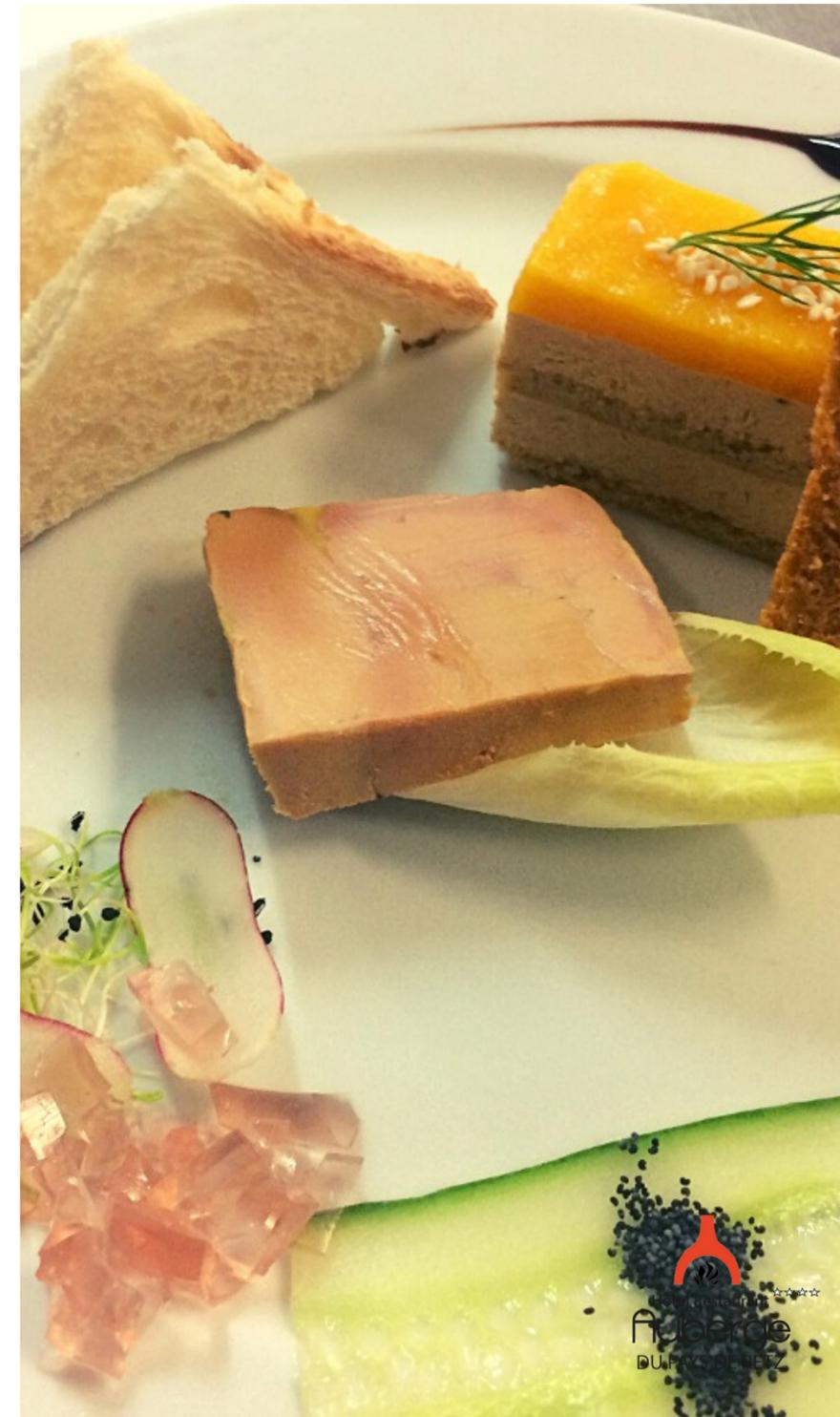
Salade Maraîchère
Saumon fumé, blinis et sauce échalotes
Foie gras de canard maison et ses toasts

PLATS

Escalope de dinde à la crème
Bavette à l'échalote
Pavé de saumon
(accompagné de légumes de saison ou pommes de terre grenailles)

DESSERTS

Tarte fine aux pommes
Crème brûlée
Salade de fruits



B

BOISSONS

FORFAIT VINS

12.50€ PAR PERSONNE

Vins blancs : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Bordeaux Supérieur Monopole
Vins rouges : Saint Chinian ou Côtes de Ventoux ou Bordeaux Supérieur Monopole

TROU NORMAND

3.50€ PAR PERSONNE

Vodka sorbet citron vert
Poire sorbet poire
Calvados sorbet pomme

CASCADE DE CHAMPAGNE

8.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et Champagne fourni par nos soins

CASCADE DE PÉTILLANT

4.00€ PAR COUPE

Montage de la cascade et pétillant fourni par nos soins

MONTAGE CASCADE

0.50€ PAR COUPE

Dans le cas où vous fournissez vos boissons

FORFAIT SOFTS ENFANTS & ADOS

3.00€ PAR PERSONNE

Eau, Coca-Cola et jus de fruits

DROIT DE BOUCHON

Possibilité de prévoir vos boissons

5.00€ PAR PERSONNE

Nous les rafraichissons et les servons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

INVITÉS DE DESSERT & PRESTATAIRES

APRICE DE MONSIEUR

15.00€ PAR PERSONNE

Saumon fumé aux asperges vertes
OU
Carpaccio de boeuf

Assiette du Fromager

Dessert des mariés

Café

JOLIE DE MADAME

22.00€ PAR PERSONNE

Saumon fumé aux asperges vertes
Foie gras de canard et son chutney

Assiette du Fromager

Dessert des mariés

Café

DÉLIRE DES MARIÉS

9.50€ PAR PERSONNE

Dessert des mariés

Café

FORFAIT VINS

9.50€ PAR PERSONNE

Identique au forfait vins des invités

PRESTATAIRES

Nounou, animateur, dj...

Plateau repas 17.00€

S OIRÉE

DIVERS SOIRÉE & GRIGNOTAGE



BOISSONS ALCOOLISÉES

Chardonnay ou Muscadet 75cl	15.00€
Bordeaux ou Côtes de Ventoux 75cl	15.00€
Bouteille de Pétillant	35.00€
Bib de rosé, rouge ou blanc 10L	40.00€
Bouteille de Champagne "Sélection de l'Auberge"	55.00€
Fût de bière 30L (tireuse et gobelets)	130.00€
Fût de bière 20L (tireuse et gobelets)	90€
Fût de Cidre (Brut ou Doux)	80€
Location de tireuse supplémentaire	70€

SOFTS

Café en percolateur (min. 30 pers.)	1.00€
Eau de source 1.5L	2.00€
Perrier 1.25L	2.50€
Coca-cola 1.25L	3.00€
Jus d'orange 1L	3.00€

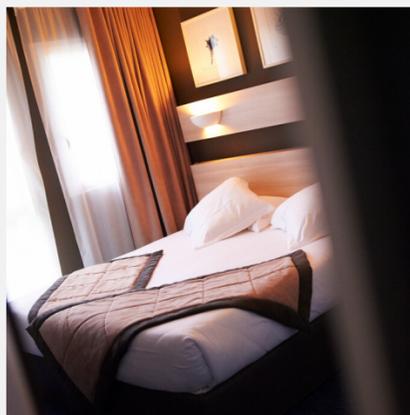
GOURMANDISES

Réduction sucrée - la pièce	1.15€
Brioche - par personne	2.00€
Minis crêpes (confitures et nutella) - 100 pièces	100.00€
Pop corn - 50 portions	100.00€
Barbe à papa - 50 bâtonnets	125.00€
Coup de ♥ : Fontaine à chocolats et fruits frais - 100 brochettes	150.00€
Atelier paninis nutella - 150 pièces	187.50€
Corbeille de fruits pour 100 personnes	600€
Corbeille de fruits pour 40 personnes	300€
Pain surprise	35€

DIVERS

Location micro, enceinte ou vidéoprojecteur	80.00€
Personnel - tarif à l'heure et par personne	59.00€
Heure supplémentaire privatisation de la salle (jusqu'à 2h00 maximum)	210.00€

FHÉBERGEMENT



P PRIVATISATION DE L'HÔTEL PETIT DÉJEUNER INCLUS - 3990.00€

TARIFS CLASSIQUES

Chambre 1 personne	99.00€
Chambre 2 personnes	119.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	149.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	159.00€
Suite famille	195.00€
Petit déjeuner (par personne)	14.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	2.10€

ENTRE 5 ET 10 CHAMBRES RÉSERVÉES (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS)

Chambre 1 personne	75.00€
Chambre 2 personnes	85.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	110.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	120.00€
Suite famille	160.00€
Petit déjeuner (par personne)	14.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	2.10€
Spa (par heure et par personne adulte)	15.00€

A PARTIR 10 CHAMBRES RÉSERVÉES

(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS)

Chambre 1 personne	70.00€
Chambre 2 personnes	80.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	100.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	110.00€
Suite famille	150.00€
Petit déjeuner (par personne)	12.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	2.10€
Spa (par heure et par personne adulte)	15.00€

Une gratuité pour la chambre des mariés sera appliquée

A PARTIR 20 CHAMBRES RÉSERVÉES

(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS)

Chambre 1 personne	67.50€
Chambre 2 personnes	75.00€
Chambre triple (2 adultes et 1 enfant)	95.00€
Chambre quadruple (2 adultes et 2 enfants)	105.00€
Suite famille	140.00€
Petit déjeuner (par personne)	12.00€
Taxe de séjour (par jour et par personne)	2.10€
Spa (par heure et par personne adulte)	15.00€

Une gratuité pour la chambre des mariés sera appliquée et une demi-bouteille de Champagne y sera déposée

CES TARIFS SERONT APPLICABLES LA VEILLE ET LE LENDEMAIN DE VOTRE SÉJOUR

RÉTOUR DE MARIAGE

R

ETOUR DE *Madame & Monsieur*

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25.00€ TTC

ENTRÉES

- Terrine du Chef et ses condiments
- Carpaccio de boeuf, huile au basilic et parmesan
- Tartare de saumon et Saint-Jacques, crème ciboulette

POISSONS

- Darne de Cabillaud à la nage de safran
- Pavé de saumon vapeur, crème au kumbawa (accompagné d'un flan de légumes)

VIANDES

- Poitrine de volaille fermière aux raisins de Corinthe
 - Noix de joue de porc à l'ananas(accompagné de légumes de saison et gratin dauphinois)

FROMAGE

Assiette du fromager et son mesclun de salade

DESSERTS

- Tartelette aux pommes
- Crumble aux fruits rouges
- Craquant au chocolat et sa crème anglaise

Café et son chocolat



B RUNCH GOURMAND

FORMULE BRUNCH

25.00€ TTC

MINIMUM 30 PERSONNES

BOISSONS

Jus de fruits
Café
Thé
Chocolat

SUCRÉS

Minis viennoiseries - 3 pièces par personne
Salade de fruits frais
Atelier minis-crêpes

SALÉS

Oeufs brouillés, toasts et beurres individuels
Assortiment de charcuteries
Assortiment de crudités
Farandole de petits pains - 3 pièces par personne
Assortiment de fromages



ENVIE DE VENIR NOUS
RENCONTRER ?



OUS TROUVER



Aéroport Nantes Atlantique - 14 km - 15 minutes en voiture



Gare de Nantes - 21.6 km - 25 minutes en voiture



De Rennes / Vannes / Paris ou stade de la Beaujoire
Sortie n°52a porte de Bouguenais, direction Noirmoutier, Pornic
Sortie Zone de loisirs de Port-Saint-Père
L'Auberge se situe à 50 mètres sur ce même axe

De Bordeaux ou de l'aéroport Nantes Atlantique
Sortie n°52b porte de Bouguenais, direction Noirmoutier, Pornic
Sortie Zone de loisirs de Port-Saint-Père
L'Auberge se situe à 50 mètres sur ce même axe



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ

www.auberge-pays-retz.fr



PARTENAIRES



Michael Ross

fleurs & design



MEMBRES



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



*N*OUS CONTACTER

*S*ERVICE COMMERCIAL

En semaine

02 40 04 84 84

contact@aubergedupaysderetz.fr













Style GB
Déco